FUNDADA 1998

BODEGAS LOPEZ

Chateau Vieux

CRIANZA DE 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE

CHARDONNAY

GRAN RESERVA

COSECHA 2021

VIÑEDOS

Agrelo y Tupungato, Valle de Uco.

Agrelo, Mendoza: Cultivado en 1957, a 950 msnm. 4600 plantas por hectárea y rendimientos de 7.000 kg/ha. Riego por goteo.
Suelo aluvial, franco limoso y poco profundo. Viñedos tradicionales de espaldero bajo. Alta densidad de cultivo; cepas de bajo rendimiento que, asociadas a la pureza varietal, permiten uvas de alta calidad.
Tupungato (Valle de Uco), Mendoza: Cultivado en 1994 a 1050 msnm. 4.000 plantas por hectárea y rendimientos de 9.000 k / ha. Riego por goteo.

CLIMA

Esta zona privilegiada posee un microclima particular de veranos secos, con días cálidos, soleados y noches frescas. La marcada amplitud térmica favorece el desarrollo de las uvas, aportando gran concentración de aromas y óptimo estado sanitario.

VINIFICACIÓN

Se establece un contacto de no más de 6 horas con los hollejos, en tanques de acero inoxidable, donde se produce la maceración pelicular a baja temperatura 8 °C, con el objeto de conseguir mayor concentración de aromas y sabores propios de la variedad. Posteriormente, los mostos macerados se escurren por gravedad separando los hollejos del líquido y fermentan en tanques de acero inoxidable a baja temperatura (15 °C). Terminada la fermentación, el vino se somete a una maduración en barricas de roble francés y americano durante 12 meses en contacto con borras finas, adquiriendo untuosidad en boca y las características que le cede la madera.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De color amarillo intenso con destellos verdosos. Su fermentación a bajas temperaturas resalta los aromas a las frutas blancas y flores, mientras que el paso por barrica de roble le aporta una sutil nota a coco. En boca es armónico, complejo y fácil de tomar. Tiene una entrada con una acidez que aporta frescura. Hacia el final deja una leve sensación mantecosa.
Ideal para acompañar pollo a la parrilla, pescados o mariscos, como cangrejo, camarones y mejillones. Servir a 8-10 °C.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 12,7% Azúcar 1,65 g/l. Acidez total 4,75 g/l.

BODEGAS LOPEZ
FUNDADA EN 1898

@bodegaslopez www.bodegaslopez.com.ar